***Самоанализ урока***

*Е.В. Салтыкова,*

*учитель технологии МАОУ СОШ № 103, г. Краснодар*

 **Слайд № 1.**

Представляю Вашему вниманию урок – «Технологии производства молока, приготовление продуктов и блюд из него. Лабораторно-практическая работа «Определение качества молока».

 **Слайд № 2.**

 Урок проходил в 6 «Л» классе. Количество обучающихся – 15 человек (девочки). Уровень обученности высокий. Дети активные, творческие, любознательные, все умеют пользоваться современными информационными средствами, имеют навыки работы в группе, что было учтено при выборе форм, методов и средств работы. При планировании работы были учтены психологические особенности обучающихся: 62% - с визуальным способом восприятия информации, 25% воспринимают информацию на слух, и всего лишь 13% кинестетиков, способных лучше воспринимать информацию на основе ощущений. Зная это, я подбирала методы работы таким образом, чтобы каждый на уроке смог себя проявить по максимуму

 Проведённый урок стоит в начале модуля *«Технологии производства и обработки пищевых продуктов» и* раздела *«Технология обработки молока и кисломолочных продуктов. Технология производства и использования круп, бобовых и макаронных изделий» (*урок № 30) по авторской программе В.М. Казакевича (учебник Технология: 6 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / В.М. Казакевич, Г.В. Пичугина. – М.: Просвещение, 2019). При его планировании осуществлялась опора на уже имеющиеся знания обучающихся о молоке и культуре питания в целом. А также обеспечивалась подготовка к усвоению последующей темы «Приготовление блюд из молока».

**Тип урока:** комбинированный.

**Межпредметные связи**: биология, кубановедение.

Современные требования к обучению предполагают сочетание содержания учебного материала с жизненным опытом школьников. Это вызвало необходимость включения регионального компонента в предметное содержание урока технологии: в течение урока использовался материал о кубанских производителях молока, в процессе лабораторной работы ученицы оценивали качество молока кубанских марок, в качестве домашнего задания им, было, предложено поделится любимыми рецептами блюд из молока кубанских семей.

**Цель урока:** организовать деятельность учащихся по приобретению знаний о технологии производства молока, приготовлении продуктов и блюд из него, а также умений оценивать качество молока.

 **Задачи:**

1). ***Образовательные***:

- актуализировать знания учащих о молоке и молочных продуктах; - ознакомить учащихся с технологией производства молока, его составом, видами, способами определения качества.

2). ***Развивающие***:

- способствовать развитию познавательного интереса учащихся к предмету;- развивать умение систематизировать новые знания и устанавливать связь с жизненным опытом, пользоваться различными способами интегрирования информации;- формировать навыки сотрудничества, умение работать в группе.

3). ***Воспитательные***

- формировать потребительскую культуру;- воспитывать интерес к традициям и культуре Кубани;- уважительное отношение к мнению окружающих.

**Слайд № 3.**

 Структура урока способствовала достижению основной цели и решению поставленных задач.

 Все этапы урока были логически и тематически связаны.

 Организационный этап способствовал положительному настрою обучающихся и погружению их в деятельностную среду. В начале урока были актуализированы знания для активизации деятельности учениц и определения темы урока. Учитель рассказал старинную легенду о питательном напитке животного происхождения, который не только утоляет жажду, но и даёт питание человеку. Обучающиеся сразу же были включены в работу, и ответили, что легенда была посвящена молоку, а учитель добавила: «изумительной пище, приготовленной самой природой», как говорил великий русский физиолог Иван Петрович Павлов.

 Ученицы участвовали в определении цели урока, а задачи и практическая направленность были четко сформулированы учителем.

**Слайд № 4.**

 Затем была применена модель обучения «Перевёрнутый класс», которая способствовала экономии учебного времени и подготовке обучающихся к уроку. Ученицы на предыдущем занятии получили задание просмотреть учебное видео на платформе Российской электронной школы «Технология производства молока, приготовления продуктов и блюд из него». Обсуждение вопросов вместе с учителем, записи в рабочей тетради и работа **с учебником** позволили обучающимся систематизировать и закрепить знания о животных, дающих молоко человеку, дать определение молоку и составу молока, усвоить знания о видах молока, познакомиться с терминологией молочного производства и его продукции. Межпредметные связи по биологии и русскому языку явились опорой для полноценного восприятия новых знаний, т.к. девочки познакомились с лексическим значением новых для них слов. Записи по теме урока выполнялись в рабочей тетради, которую разработала учитель в виде вкладыша в основную тетрадь по технологии. Применяя метод беседы с учащимися, проводилась их подготовка к самостоятельной работе. Тем самым была проведена промежуточная рефлексия.

 **Слайд № 5.**

 Информационно-коммуникационная технология была применена при выполнении тренировочных заданий на платформе Российской электронной школы в онлайн режиме. Использовались интерактивные свойства доски, учащиеся, используя стилус, установили соответствие между видами и характеристиками молока, выбирали правильные термины, а обобщая работу, ответили на вопросы учителя – элемент сквозной рефлексии. Благодаря яркой наглядности учащиеся легко восприняли учебный материал.

 Знакомство с французским химиком и микробиологом Луи Пастером позволило понять и твердо запомнить принцип процесса пастеризации молока.

 Выбор этих приёмов не случаен – умение анализировать, обобщать и делать выводы основное условие для формирования **универсальных** учебных действий обучающихся, а также это способствует развитию у детей логического мышления и творческого интереса ко всему.

 **Слайд № 6.**

 Были соблюдены элементы здоровьесбережения, обучающиеся выполнили упражнения физкультминутки.

 Виртуальная экскурсия на кубанское предприятие молочной отрасли познакомила учениц с высокотехнологичным производством переработки молока и изготовлением из него десертов и кисломолочных продуктов. Здесь также была применена информационно-коммуникационная технология. Знакомство с профессиями работников молочной отрасли способствовало формированию ранней профессиональной ориентации подростков.

 **Слайды № 7-8.**

 Лабораторно-практическая работа по определению качества молока позволила включить обучающихся в активную познавательно-исследовательскую деятельность, выполнить пробное действие. Деловая игра помогала ученицам с интересом и ответственно работать в роли лаборантов по определению качества молока. Лаборантам были присвоены номера, где каждый выполнял определённую функцию. Ставили опыты, наблюдали за реакцией индикатора, анализировали. Во время работы учитель совершал целевые обходы, контролировал работу и оказывал ученицам практическую помощь. Обучающиеся составили отчёт, сделав записи в таблице, указывая номера образцов молока. Использование рабочей тетради-вкладыша сохраняет время на написание задания и его выполнение, является способом активизации инициативы и творческого самовыражения учениц, а с позиции здоровьесбережения – облегчает процесс восприятия нового материала и физическую нагрузку. На внутреннем развороте тетради, дана инструкция по выполнению лабораторно-практической работы и это делает её еще и полезной в бытовых ситуациях.

 На уроке были использованы технологии групповой деятельности и личностно-ориентированного обучения: парная и групповая работа, что способствовало развитию коммуникативных универсальных учебных действий.

 Проверяли три марки молока кубанских производителей. Все три образца молока показали отсутствие примеси соды. Сделали вывод – это качественные виды пастеризованного молока, КУБАНСКОЕ – ЗНАЧИТ ОТЛИЧНОЕ! На данном этапе работы также формировалась потребительская культура подростков.

 **Слайды № 9.**

 Для формирования знаний о приготовлении кулинарных блюд был применён метод разгадывания кроссворда в рабочей тетради. Далее на интерактивной доске было представлено решение кроссворда, с которым девочки сравнили свои ответы.

 **Слайд № 10.**

 Сюрприз!!! Появляются свежеприготовленные молочные блюда: парящий молочный суп, аппетитная молочная каша, ароматные сырники, соблазнительная запеканка и самые вкусные сочники. Ах, как хочется всё это попробовать! В рамках реализации **проектной деятельности** по темам «Завтрак в кубанской семье» и «Разговор о правильном питании» была представлена демонстрацией готовых блюд, что способствовало усвоению правил подачи блюд из молока, о которых учитель рассказала на уроке.

 Для пополнения личных кулинарных книг учитель раздала ученицам рецепты блюд из молока, выполненные в декоративно-подарочном оформлении. А затем предложила поделиться любимыми **семейными рецептами** блюд из молока.

 **Слайд № 11.**

 В заключительной части были подведены итоги урока и проведена рефлексия учебной деятельности, обучающиеся поделились впечатлениями о том, что наиболее запомнилось, вызвало затруднения или понравилось на уроке. Каждая ученица получила оценку за работу на уроке. Домашнее задание для учащихся уже имелось в рабочей тетради, но я также предложила девочкам разместить их рецепты на кулинарной страничке авторского блога учителя и стать моими соавторами.

 Считаю, что цели и задачи урока были достигнуты. Рабочее время распределено рационально. Соблюдены принципы здоровьесберегающего урока. Для поддержания высокого уровня работоспособности, учебной мотивации учащихся использовались разные виды учебной деятельности, а также современные средства обучения, что способствовало высокой активности детей на уроке, созданию положительного психологического климата, **развитию познавательного интереса к предмету,** эффективному усвоению учебного материала и успешности каждой ученицы.

 Кроме того хотелось бы отметить практическую направленность урока – это применение полученных знаний в повседневной жизни.

**Благодарю, за внимание!**